

KEBUTUHAN BAHAN BAKU IKAN LEMURU UNTUK PRODUKSI
SARDEN KALENG : PENERAPAN METODE MRP DI PT. KOKI
INDOCAN PANDAAN PASURUAN

SKRIPSI



Diajukan Oleh :

ONGKY BAGUS PRAYOGA
NPM : 0924010020

FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
S U R A B A Y A
2013

SKRIPSI

KEBUTUHAN BAHAN BAKU IKAN LEMURU UNTUK PRODUKSI SARDEN KALENG : PENERAPAN METODE MRP DI PT. KOKI INDOCAN PANDAAN PASURUAN

Disusun oleh :

ONGKY BAGUS PRAYOGA
NPM : 0924010020

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji Skripsi
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
pada tanggal 08 Februari 2013

Menyetujui,

Pembimbing :

1. Pembimbing Utama :



Dr. Ir. SUMARTONO. SU

2. Pembimbing Pendamping



Ir. SRI WIDAYANTI, MP

Tim Dosen Penguji,

1. Ketua



Dr. Ir. Sumartono. SU

2. Sekretaris



Ir. Sri Tjondro Winarno, MM

3. Anggota



Dr. Ir. Endang Yektiningsih, MP

Mengetahui,

Ketua Program Studi Agribisnis



Dr. Ir. EKO NURHADI, MS
NIP. 19570214 198703 1001

Dekan Fakultas Pertanian

YAYASAN
PENDIDIKAN DAN PERUMAHAN
FAKULTAS
DEKAN
PERTANIAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN
NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

Dr. Ir. RAMDAN HIDAYAT, MS
NIP. 19620205 198703 1005

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadiran Allah SWT karena telah memberikan anugerah dan rahmad-Nya kepada peneliti sehingga mampu menyelesaikan skripsi dengan judul “ Kebutuhan Bahan Baku Ikan Lemuru Untuk Produksi Sarden Kaleng : Penerapan Metode MRP di PT. Koki Indocan Pandaan Pasuruan ”.

Dalam hal ini peneliti menyadari bahwa segala keberhasilan dan kesuksesan tidak terlepas dari sang khaliq dengan dibantu oleh berbagai pihak yang telah memberikan waktu, kesempatan, serta bimbingan. Peneliti mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada : Dr. Ir. Sumartono, SU selaku dosen pembimbing utama dan Ir. Sri Widayanti, MP selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan dan masukan serta motivasi dengan penuh kesabaran dan keikhlasan.

Penulis juga mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Ir. Ramdan Hidayat, MS selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Eko Nurhadi, MS selaku ketua Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
3. Budi Christanto, selaku Direktur utama PT. Koki Indocan Pandaan Pasuruan.
4. Bapak Putut Purgiantara, selaku Ka. Personalia dan Umum PT. Koki Indocan.
5. Ir. Sri Tjondro Winarno, MM yang selalu meluangkan waktunya untuk memberi bimbingan tambahan.
6. Seluruh keluarga serta semua pihak yang memberikan dukungan do'a, semangat dan motivasi.
7. Sahabat serta teman-teman senasib dan seperjuangan angkatan 2009, yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna dan masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu peneliti harapkan kepada pembaca, kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi kesempurna skripsi ini. Akhir kata, semoga penulisan skripsi ini mampu memberikan manfaat khususnya bagi peneliti dan pembaca pada umumnya.

Surabaya, Januari 2013

Peneliti

DAFTAR ISI

ABSTRAK	
RINGKASAN	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	4
D. Manfaat	5
E. Batasan Masalah	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Penelitian Terdahulu	7
B. Landasan Teori	9
1. Bahan Baku Utama (Ikan Lemuru)	9
2. Produksi	12
3. Peranan Manajemen Produksi	15
4. Berbagai Tipe Proses Produksi	16
5. Proses Produksi Sarden Kaleng	18
6. Persediaan Bahan Baku	24
7. Pengelolaan Persediaan Bahan Baku	27
8. Perencanaan Kebutuhan Bahan (Materials Requirements Planning)	30
C. Kerangka Pemikiran	32

III. METODE PENELITIAN	35
A. Penentuan Objek Penelitian	35
B. Pengumpulan Data	35
C. Definisi Operasional	36
D. Analisis Data	37
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Gambaran Umum Perusahaan	40
B. Bahan Baku	52
C. Bill of Materials (BOM) Sarden Kaleng	56
D. Mekanisme Persediaan Bahan Baku	57
E. Jumlah Kebutuhan Bahan Baku yang Harus Dipesan Dalam Waktu Tertentu	61
F. Perkembangan Persediaan Bahan Baku Ikan Lemuru	65
G. Produksi Sarden Kaleng	69
V. KESIMPULAN DAN SARAN	73
A. Kesimpulan	73
B. Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	76

ABSTRAK

Tujuan skripsi ini adalah 1) Untuk menganalisis mekanisme persediaan bahan baku ikan lemuru di perusahaan, 2) untuk menganalisis jumlah kebutuhan bahan baku yang harus dipesan dalam waktu tertentu, 3) untuk mengetahui perkembangan persediaan bahan baku ikan lemuru untuk proses produksi sarden kaleng per bulan pada tahun 2012. 4) untuk mengetahui produksi sarden kaleng per bulan pada tahun 2012. Analisis yang digunakan dalam menjawab tujuan satu, dua, tiga dan empat yaitu dengan menggunakan analisis deskriptif. Mekanisme persediaan bahan baku ikan lemuru dimulai dari survei pemasok ikan lemuru, pemesanan ikan lemuru, penerimaan ikan lemuru yang meliputi pencucian, penghitungan jumlah bobot ikan, pengecekan kualitas ikan lemuru dan perlakuan praproduksi. Jumlah perkembangan persediaan bahan baku ikan lemuru pada tahun 2012 per bulan berfluktuatif dengan perkembangan negatif, artinya persediaan bahan baku mengalami penurunan. Besarnya kebutuhan bahan baku ikan lemuru untuk produksi sarden kaleng baik berukuran kecil maupun besar berdasarkan pada besarnya jumlah pesanan oleh konsumen. Produksi sarden kaleng besar dan kecil, tahun 2012 per bulan yang berfluktuatif dengan perkembangan negative.

Kata kunci : Kebutuhan bahan baku sarden kaleng

The purpose of this thesis are: 1) To analyze the mechanisms of fish raw material inventory lemuru in the company, 2) to analyze the amount of raw materials that must be ordered in a certain time, 3) to determine the development of raw materials for the production of fish lemuru sardine cans per month on in 2012. 4) to determine the production of sardine cans per month in 2012. The analysis used to answer the purpose of one, two, three and four is by using descriptive analysis. Mechanism of raw material inventory lemuru fish starts from a survey lemuru fish suppliers, ordering lemuru fish, fish lemuru receipt which includes washing, counting the number of fish weight, fish quality checks and treatment lemuru preproduction. The amount of raw material inventory development lemuru fish per month in 2012 fluctuated with the development of negative, meaning the raw trap inventory has decreased. The amount of fish raw materials for the production of canned sardines lemuru either small or large based on the large amount of orders by consumers. Production of canned sardines large and small, in 2012 per month which fluctuated with negative growth.

Keywords : Canned sardines raw materials.

RINGKASAN

Perusahaan yang bergerak dibidang produksi, didalam proses produksinya pasti mempergunakan bahan baku, bahan penolong dan bahan lainnya dalam menghasilkan produk yang dihasilkan. Permasalahan yang dihadapi di perusahaan dalam melakukan persediaan bahan baku sarden kaleng adalah belum adanya perencanaan pengadaan bahan baku untuk proses produksi sarden kaleng sehingga proses produksi belum mencapai hasil yang maksimal. Tujuan skripsi ini adalah 1) Untuk menganalisis mekanisme persediaan bahan baku ikan lemuru di perusahaan, 2) untuk menganalisis jumlah kebutuhan bahan baku yang harus dipesan dalam waktu tertentu, 3) untuk mengetahui perkembangan persediaan bahan baku ikan lemuru untuk proses produksi sarden kaleng per bulan pada tahun 2012. 4) untuk mengetahui produksi sarden kaleng per bulan pada tahun 2012. Analisis yang digunakan dalam menjawab tujuan satu, dua, tiga dan empat yaitu dengan menggunakan analisis deskriptif. Analisis deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi saat sekarang. Analisis deskriptif untuk menjawab tujuan pertama yaitu menggunakan data dari hasil wawancara dan observasi. Sedangkan untuk menjawab tujuan dua dan tiga yaitu menggunakan teknik analisis ini untuk menggambarkan data lapangan secara deskriptif. Hasil analisis deskriptif ini berguna untuk mendukung interpretasi terhadap hasil analisis yang digunakan. data berupa tabel MRP (Material Requirement Planning).

Mekanisme persediaan bahan baku ikan lemuru di PT. Koki Indocan dalam memenuhi kebutuhan melakukan beberapa tahapan dimulai dari survei pemasok ikan lemuru, pemesanan ikan lemuru, penerimaan ikan lemuru yang meliputi pencucian, penghitungan jumlah bobot ikan, pengecekan kualitas ikan lemuru dan perlakuan praproduksi. Jumlah perkembangan persediaan bahan baku ikan lemuru pada tahun 2012 per bulan berfluktuatif dengan perkembangan negatif, artinya persediaan bahan baku mengalami penurunan. Hal tersebut dipengaruhi oleh jumlah pesanan sarden kaleng yang menurun, harga ikan dipasaran naik, dan kelangkaan ikan dibulan-bulan tertentu. Besarnya kebutuhan bahan baku ikan lemuru untuk produksi sarden kaleng baik berukuran kecil maupun besar berdasarkan pada besarnya jumlah pesanan oleh konsumen. Semakin tinggi pesanan akan sarden kaleng maka kebutuhan bahan baku juga akan semakin meningkat, pada saat itulah perusahaan akan melakukan pemesanan bahan baku sehingga jumlah kebutuhan bahan baku tidak dapat dipastikan berapa besarnya, karena disesuaikan dengan pesanan konsumen. Dalam pemesanan bahan baku yang dilakukan perusahaan tidak seketika itu juga dilakukan pengiriman, melainkan butuh waktu untuk proses-proses bagi pihak pemasok untuk memenuhi pesanan perusahaan dengan kapasitas tertentu juga. Untuk itu perlu dihitung tenggang waktu pemesanan bahan baku sarden kaleng dan kapasitas pengiriman ikan lemuru dalam satu kali pengiriman. Produksi sarden kaleng besar dan kecil, tahun 2012 per bulan yang berfluktuatif dengan perkembangan negatif, artinya perkembangan jumlah produksi mengalami penurunan. Besar kecilnya jumlah hasil produksi tergantung juga dengan jumlah pesanan sarden kaleng dan adanya bahan baku ikan lemuru. Dari hasil dapat disimpulkan Mekanisme persediaan bahan baku ikan lemuru dimulai dari survei pemasok ikan lemuru, pemesanan ikan lemuru, penerimaan ikan lemuru yang meliputi pencucian, penghitungan jumlah bobot ikan, pengecekan kualitas ikan lemuru dan perlakuan praproduksi. Jumlah perkembangan persediaan bahan baku

ikan lemuru pada tahun 2012 per bulan berfluktuatif dengan perkembangan negatif, artinya persediaan bahan baku mengalami penurunan. Besarnya kebutuhan bahan baku ikan lemuru untuk produksi sarden kaleng baik berukuran kecil maupun besar berdasarkan pada besarnya jumlah pesanan oleh konsumen. Produksi sarden kaleng besar dan kecil, tahun 2012 per bulan yang berfluktuatif dengan perkembangan negative.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dalam dewasa ini perkembangan ekonomi dunia usaha tumbuh dengan pesat. Pengusaha dituntut untuk bekerja dengan lebih efisien dalam menghadapi persaingan yang lebih ketat demi menjaga kelangsungan operasi perusahaan. Perusahaan dituntut untuk meningkatkan efisiensi di segala bidang, salah satu cara untuk mewujudkannya dengan sistem perencanaan pengendalian persediaan agar proses produksi berjalan dengan lancar, sehingga arus menuju permintaan konsumen dapat terpenuhi dengan tepat waktu dan tidak terjadi keterlambatan.

Perusahaan, baik itu perusahaan jasa maupun perusahaan manufaktur, selalu memerlukan persediaan. Tanpa adanya persediaan, para pengusaha akan dihadapkan pada resiko bahwa perusahaannya pada suatu waktu tidak dapat memenuhi keinginan para pelanggannya. Hal ini bisa saja terjadi karena tidak selamanya barang atau jasa tersedia setiap saat. Berarti, pengusaha akan kehilangan kesempatan memperoleh keuntungan yang seharusnya dia dapatkan. Jadi persediaan sangat penting untuk setiap perusahaan, baik yang menghasilkan suatu barang maupun jasa (Rangkuti, 2007).

Manfaat utama mengapa perusahaan menyimpan bahan baku dalam jumlah besar adalah sebagai persediaan penyangga apabila terjadi keterlambatan pengiriman dari supplier sehingga proses produksi tidak terhenti. Selain itu dengan pembelian dalam jumlah yang cukup besar perusahaan akan mendapatkan potongan harga sehingga mendapatkan harga bahan baku yang lebih murah. Akan tetapi pada kenyataannya, pengadaan bahan baku dalam jumlah yang cukup besar

tidak selamanya menguntungkan sebab perusahaan harus menyiapkan dana yang cukup besar untuk pembelian persediaan dimana biaya tersebut masih dapat digunakan untuk membiayai kegiatan perusahaan yang lainnya. Dan biaya penyimpanan menjadi tanggungan perusahaan, resiko kerusakan, kadaluarsa, penurunan kualitas, kehilangan, dan lain sebagainya, serta yang terakhir adalah adanya resiko kerugian apabila terjadi penurunan harga pasar. Oleh karena itu perlu adanya manajemen pengelolaan stok / sediaan

Bahan baku utama dalam pembuatan sarden kaleng adalah Ikan Lemuru (*Sardinella Longiceps*) adalah ikan yang dijadikan produk ikan sarden lokal di Indonesia. Ikan ini banyak terdapat di Selat Bali, Wilayah perairan Jawa Timur dan perairan Bali. Sementara yang terkenal sebagai ikan sarden adalah sarden jepang (*Sardinella melanostica*). Karena nama lemuru kurang dikenal, maka yang dicantumkan di dalam kalengnya hanyalah nama sardennya. Di Indonesia sebetulnya punya beberapa jenis sarden seperti *sardinella longiceps*, *sardinella sirm*, *sardinella leigaster*, dan *sardinella clupeoides*. Nama-nama ini merupakan hasil tangkapan dari daerah kepulauan seribu, Pekalongan, Tegal dan Pelabuhan Ratu. Hanya saja populasinya tidak sebanyak dengan lemuru yang ada di Selat Bali. Ditempat hidupnya di perairan Bali, ikan ini banyak sebutannya. Jika badannya masih kecil disebut Semenit atau Sempenit, Jika beranjak dewasa dan panjang badannya sekitar 12 cm dijuluki Protolan. Ketika badannya mencapai 15 cm disebut Lemuru. Tapi kalau ukurannya lebih besar lagi disebut Lemuru Kucing. Di daerah lain di Bali seperti di perairan Jimbaran, ikan Lemuru di sebut ikan Kucing tanpa memperdulikan ukurannya. Bagi penjual ikan segar, ikan Lemuru tergolong ikan yang tidak disukai karena gampang busuk. Karena sifatnya yang mudah busuk, penjualan Lemuru segar hanya terbatas di daerah Muncar (Banyuwangi). Di luar

daerah itu, Lemuru dijual sudah dalam bentuk olahan seperti ikan pindang, ikan asin atau tepung ikan. Untuk pengalengan dalam bentuk produk ikan sarden, hanya Lemuru dengan kualitas bagus yang diolah. Daging ikan ini mudah hancur, sebelum dikalengkan, ikan ini direndam dalam larutan garam encer 15% selama 15 menit. Selain untuk memperkuat struktur daging, perlakuan ini juga bertujuan untuk menambah rasa lezat ikan lemuru dalam produk ikan Sarden (Anonymous, 2010).

Penelitian ini dilakukan atas pertimbangan pentingnya persediaan bahan baku untuk proses produksi, agar proses produksi mencapai hasil yang optimal. Agar produksi mencapai hasil yang maksimal maka harus dilakukan perencanaan-perencanaan persediaan bahan baku yang sesuai dengan kebutuhan produksi. Karena dalam menjalankan proses produksi tidak selamanya berjalan dengan baik tetapi pasti adanya masalah-masalah yang muncul salah satunya adalah dalam persediaan bahan baku dijumpai adanya ketidakteraturan pasok, karena diakibatkan adanya iklim yang buruk sehingga stok bahan baku sarden kaleng mengalami kelangkaan, dan proses produksi yang dilakukan diperusahaan tidak kontinyu tetapi tergantung dari adanya pesanan produk sarden kaleng. Dengan adanya masalah demikian maka perencanaan persediaan bahan baku peting dilakukan untuk mengetahui perkembangan persediaan bahan baku sarden kaleng per bulan pada tahun 2012, mengetahui kebutuhan bahan baku yang harus dipesan dalam waktu tertentu, dan jumlah hasil produksi sarden kaleng.

B. Rumusan Masalah

Perusahaan yang bergerak dibidang produksi, didalam proses produksinya pasti mempergunakan bahan baku, bahan penolong dan bahan lainnya dalam menghasilkan produk yang dihasilkan. Adapun produk utama yaitu sarden dalam

kaleng bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi adalah Ikan Lemuru (*Sardinella Longiceps*).

Permasalahan yang dihadapi di perusahaan dalam melakukan persediaan bahan baku sarden kaleng adalah belum adanya perencanaan pengadaan bahan baku untuk proses produksi sarden kaleng sehingga proses produksi belum mencapai hasil yang maksimal, dan dalam melakukan proses produksi banyak sedikinya tergantung dari jumlah pesanaan dan waktu proses produksi juga menunggu adanya pesanaan produk dari konsumen, dengan demikian dalam persediaan bahan baku dijumpai adanya ketidak teraturan pasok karena diakibatkan oleh beberapa faktor diantara dari agen pemasok bahan baku yang terjadi kelangkaan dalam menyediakan bahan baku karena adanya iklim yang buruk sehingga penangkapan ikan menurun dan karena jumlah pesanan produk yang berfluktuatif.

Berdasarkan uraian diatas maka permasalahan persediaan bahan baku adalah dapat dirumuskan, sebagai berikut :

1. Bagaimana mekanisme persediaan bahan baku ikan lemuru di perusahaan ?
2. Berapakah jumlah kebutuhan bahan baku sarden kaleng yang harus dipesan dalam waktu tertentu ?
3. Bagaimana perkembangan persediaan bahan baku ikan lemuru untuk proses produksi sarden kaleng per bulan pada tahun 2012 ?

C. Tujuan

1. Untuk menganalisis mekanisme persediaan bahan baku ikan lemuru di perusahaan.
2. Untuk menganalisis jumlah kebutuhan bahan baku yang harus dipesan dalam waktu tertentu

3. Untuk mengetahui perkembangan persediaan bahan baku ikan lemuru untuk proses produksi sarden kaleng per bulan pada tahun 2012.
4. Untuk mengetahui produksi sarden kaleng per bulan pada tahun 2012.

D. Manfaat

1. Bagi ilmu pengetahuan

Disusunnya skripsi ini, penulis berharap dapat memberikan sumbangan pemikiran bagi perkembangan ilmu pengetahuan serta dapat menjadi bahan studi perbandingan bagi penulis dimasa yang akan datang pada PT. Koki Indocan.

2. Bagi penulis

Penyusunan skripsi ini penulis mendapat manfaat yaitu sebagai penerapan dan perbandingan dengan teori-teori yang pernah penulis terima dibangku kuliah terhadap kenyataan yang sebenarnya di PT. Koki Indocan.

3. Bagi perusahaan

Disusunnya skripsi ini, pihak perusahaan dapat mempergunakannya sebagai dasar pertimbangan dan masukan informasi guna meningkatkan kegiatan persediaan bahan baku yang diharapkan oleh pihak perusahaan khususnya pada bidang pengadaan bahan baku ikan lemuru sebagai bahan baku utama dalam produk sarden kaleng.

4. Bagi lembaga/ perguruan tinggi

Disusunnya skripsi ini diharapkan hasil penelitian ini dapat menambah bahan pustaka (literatur) di perpustakaan.

E. Batasan Masalah

1. Data yang digunakan dan dianalisis dalam penelitian ini adalah data persediaan bahan baku per bulan pada tahun 2012 yang diperoleh dari data sekunder PT. Koki Indocan Pandaan Pasuruan.
2. Obyek penelitian adalah usaha pengalengan ikan menjadi sarden kaleng di PT. Koki Indocan di Jalan Pahlawan Tawi No1 Desa Karang Jati, Pandaan, Pasuruan.